

## COCKTAIL DE CAFEA CU GRAPEFRUIT ȘI CIMBRU

🕒 10 minute

👉 Ușor






### MATERIALE

shaker  
Cești Espresso cu Farfurioare din Colecția View

### SORTIMENTE DE CAFEA <STRONG>NESPRESSO</STRONG> RECOMANDATE



### INGREDIENTE

- Sirop de vanilie 1 cl. 
- Cuburi de gheață 2 buc. 
- Capsulă Arpeggio 1 capsulă 

### INSPIRAȚII



### SĂ ÎNCEPEM!

#### PAS 01

##### PASUL 1

Turnați siropul de vanilie în pahar.

#### PAS 02

##### PASUL 2

Adăugați frunzele uscate și zdrobite de cimbru, sucul de grapefruit și două cuburi de gheață într-un shaker și agitați câteva secunde. Turnați în pahar.

#### PAS 03

##### PASUL 3

Separat, pregătiți un espresso (40ml) și agitați-l câteva secunde în shaker cu două cuburi de gheață. Turnați în pahar.

#### PAS 04

##### PASUL 4

Decorați cu frunze uscate de cimbru și serviți.